

Pita sa šunkom i jajima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- **4**jajeta
- **200 g**povrca, patlidžan i papriku baburu
- **3** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **150 g**sirove šunke
- **mali rukohvats**veih zacina kao npr, peršuna
- **50 g**ljutog reliša od paradajza ili patlidžana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Propržimo crni i beli lukk, dodamo iseckanu baburu. Dodamo iseckanu šunku i na sitne kocke isecen patlidžan. Kada je smesa dobila finu braon boju, prespemo u posudu u kojoj cemo peci pitu, a koju smo, namastili i obložili sa 6 tankih kora, posebno svaku mažuci puterom.

Dodamo probarenu, boraniju, iseckane zacine. Na sve to razbijemo jaja i uspemo po malo reliša svuda.

Prekrijemo sve sa oko 6 gužvanih kora, koje takoe dobro namažemo puterom.

Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 30 minuta.

Savet

Kao što je od nas pita sa sirom odomaena i naravno imamo još nekoliko vrsta gibanica sa raznim punjenjima, ovde je to PIE. I imaju naravno svoje favorite. Neke sam ve postavljala, Pastirski, riblji, govei i ovaj sad sa šunkom i jajima takoe. Interesantno je kako su pekare dolaskom emigranata sa raznih strana sveta prilagodjivale lepezu izbor ovih pita. Pa sad možete imati pie sa puterom piletinom, pie sa ostrigama, pie sa karijima i to raznim itd.